

---

# TORT Z CHAŁWĄ

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1385 razy.

25 dag chałwy,  
2 żółtka,  
25 dag masła,  
10 dag cukru pudru,  
1 paczka wafli okrągłych.

Żółtka utrzeć z cukrem pudrem. Chałwę wyrobić na miękko. Połączyć obie masy, dodać wyrobione masło i całość dokładnie wymieszać. Posmarować masą wafle, złożyć, położyć na czystym papierze pergaminowym, przycisnąć deseczką i wynieść do chłodnego miejsca.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD